

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan oleh penulis serta pembahasan yang sudah dibahas mengenai inovasi produk macaron dengan menggunakan tepung ampas tahu sebagai bahan pengganti tepung almond, maka dapat ditarik kesimpulan yaitu sebagai berikut:

1. Kitchen project dilakukan dengan cara uji coba terhadap produk macaron dengan menggunakan tepung ampas tahu sebagai bahan pengganti tepung *almond* dalam pembuatan *macaron*. Tepung ampas tahu dalam pembuatan *macaron*, diberi 3 formulasi yang berbeda, yaitu :
  - a. Tepung Ampas Tahu 100%
  - b. Tepung Ampas Tahu 75% dan (tepung) *Almond* 25%
  - c. Tepung Ampas Tahu 50% dan (tepung) *Almond* 50%Setelah itu, produk diberi kode berbeda, yaitu : MAT1 (*Macaron* (tepung) Ampas Tahu 100%), MAT2 (*Macaron* (tepung) Ampas Tahu 75% dan tepung *Almond* 25%), dan MAT3 (*Macaron* (tepung) Ampas Tahu 50% dan tepung *Almond* 50%).
2. Pada saat daya terima konsumen yang didapat dalam penelitian konsumen terhadap produk inovasi adalah 1937 dan berada pada kelas interval 1701 – 2100 yaitu dapat diterima konsumen.
3. Harga jual yang akan ditetapkan merupakan harga yang diharapkan konsumen dengan harga satu kemasan macaron ampas tahu dengan berat 100gr yang diinginkan konsumen adalah Rp. 15.000. komposisi harga jual yang telah dibua adalah 41% untuk bahan baku, 20% untuk tenaga kerja, 20% untuk biaya lain-lain, dan 19% untuk keuntungan.
4. Kegiatan distribusi yang dilakukan oleh Humaira Kitchen adalah distribusi langsung dengan memperkenalkan langsung produk Tofu Pulp Macaron, sehingga memberikan informasi tentang produk inovasi Tofu Pulp Macaron dari mulut ke mulut. Selain itu promosi tersebut dilakukan melalui media social seperti : *Whatshapp*, *Instagram*, *Facebook*.
5. Kelayakan bisnis macaron ampas tahu ditinjau dari aspek keuangan bahwa titik impas atau BEP unit dari penjualan Macaron ampas tahu adalah mencapai produksi ke 178 unit. Maka perusahaan baru mendapatkan laba pada penjualan ke 178 pcs, atau sebesar Rp. 2.675.000. Untuk mendapatkan balik modal dibutuhkan waktu selama 3 bulan 3 hari. dan *Return On Investment* (ROI) sebesar 36,21%.

### **5.2 Saran**

Adapun saran yang dapat direkomendasikan kepada penulis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Komposisi penggunaan bahan harus diperhatikan dengan baik agar tidak menghasilkan adonan macaron yang terlalu kental.
2. Penggunaan gula halus yang terjamin kemurniannya, tidak terdapat kandungan tepung didalamnya. Karena hal itu dapat mempengaruhi keberhasilan produk
3. Suhu ruangan dan oven harus disesuaikan serta waktu pemanggangan harus tepat.
4. Disarankan untuk menggunakan tepung ampas tahu hasil olahan sendiri mulai dari pengeringan ampas tahu basah, pengeringan hingga pengayakan untuk mendapatkan tepung ampas tahu yang berkualitas. Karena yang menjadi titik kritis pada pembuatan tepung ampas tahu yaitu lamanya pengeringan, hal itu dapat merubah warna, aroma dan rasa.

Dwi Octaviani Nurwanti SM, 2019

**PEMANFAATAN AMPAS TAHU SEBAGAI BAHAN PENGGANTI TEPUNG**

**ALMOND DALAM PEMBUATAN MACARON BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN.**

Universitas Pendidikan Indonesia | [repostory.upi.edu](http://repostory.upi.edu) | [Perpustadakaan.upi.edu](http://Perpustadakaan.upi.edu)

